

Vorspeisen und mehr *Collation / Collation*

**Gemischter Salat oder Blattsalate mit unseren
Salatsaucen nach Ihrer Wahl:
Französisches Dressing oder Vinaigrette** 10.50

*Salade mêlée ou salade verte accompagnée d'une sauce à choix:
Française ou vinaigrette*

*Mixed salad or green salad with your choice of dressings.
French or vinaigrette dressing*

**Rindstartar mit seinen traditionellen Zutaten
an Ihrem Tisch und nach Ihrem Geschmack
zubereitet, mit Briochetoast (70g/140g)
mit Pommes Frites + SFr. 3.50** 21.50 / 31.00

*Tartare à la façon du chef, préparé à la table, selon votre goût,
toast briochés
avec pommes frites + SFr. 3.50*

*Beef tatar accompanied by its traditional ingredients, prepared at
table to your taste and served with brioche toast
with french fries + SFr. 3.50*

Nüsslisalat mit Speck, Saanenland-Ei und Brotwürfel 12.50/16.50

Doucette à l'oeuf du Saanenland au lard et aux croûtons
Lamb's lettuce with Saanenland egg, bacon and bread croutons

**Kartoffelkuchen mit Spinat, Sauerrahm, Champignons
und Käse gratiniert** 14.00

*Tarte aux pommes de terre avec épinards, crème aigre, champignons
gratiné au fromage*

Potato pie with spinach, sour cream, mushrooms and cheese

**Sanona Teller: Gstaader Trockenfleisch, Kalbscoppa,
Hobelkäse, und Trockenwürste aus der Region
mit Saanensenfdip**

21.50 / 26.50

*Assiette de Gessenay: Viande séchée de Gstaad, coppa de veau,
fromage rebibe de Saanen, saucisse séchée, moutarde de Saanen*

*Air dried meat from Gstaad, veal coppa, shavings of mountain-cheese,
smoked sausages and a Saanen mustard dip*

Suppen
Potages / Soups

Gerstensuppe mit Gstaader Trockenfleisch

10.00

Soupe à l'orge avec viande séchée de Gstaad

Barley soup with air dried meat from Gstaad

Rindsbouillon mit Flädli

8.00

Bouillon de boeuf aux crêpes juliennes

Clear beef soup with pancke strips

Tagessuppe, jeden Tag eine neue Überraschung

8.00

Soupe du jour, chaque jour une nouvelle surprise

Soup of the day. Please ask for the daily recommendation

Hauptgerichte

Main courses / Plat principal

Simmentaler Chateaubriand (420g) pro Person 75.00
Doppeltes Simmentaler Rindsfilet ab 2 Personen
Chateaubriand de bœuf du Simmental à partir de 2 personnes
Chateaubriand of Simmental beef for two or more people

Simmentaler Rindsfilet (200g) 68.00
Filet de boeuf du Simmental / Simmental beef fillet

Pferdeentrecôte (250g) 37.00
Entrecôte de cheval / Horse entrecôte

Alle unsere Grillgerichte servieren wir mit frischem Gemüse, Pommes frites und Sauce Bearnaise

Tous nos grillades de viandes sont servis avec des légumes frais, pommes frites et sauce bearnaise

All our grill dishes are served with fresh vegetables, French fries and bearnaise sauce

Berner Cordon Bleu 45.00
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Bauernschinken und unserer Käsemischung, mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Escalope de veau panée, farcie au jambon et au fromage (mélange maison), légumes du jour, pommes de terre aux oignons

Breaded veal escalope stuffed with farmer's ham and our blend of cheeses, served with vegetables and sautéed onion potatoes

Paniertes Schweins-Schnitzel mit eingemachten Preiselbeeren, Tagesgemüse und Bratkartoffeln 32.00

Escalope de porc panée avec compote d'airelles rouges, légumes du jour, Pommes de terre aux oignons

Pan-fried breaded pork escalope with cranberry compote, vegetables of the day and onion potatoes

<p>Landhaus Burger</p> <p>200g Rindsburger mit Speck, Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</p> <p><i>200g hamburger de boeuf gratiné au fromage à raclette de Schönried, lard, tomates et oignons, accompagné de pommes frites et salad</i></p> <p><i>200g beef burger in a bun with bacon, tomato, onion, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i></p>	29.50
<p>Vegi Burger</p> <p>aus Gemüse, Haferflocken und Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln, gratiniert mit Schönrieder Raclettekäse, Pommes Frites, Salat</p> <p><i>Vegi burger à base de légumes, de flocons d'avoine et de pois chiches avec des tomates et des oignons, gratiné au fromage à raclette de Schönried, accompagné de pommes frites et salad</i></p> <p><i>Vegi burger made with vegetables, oat flakes and chickpeas with tomatoes and onions, gratinated with Schönrieder Raclette cheese, accompanied by French fries and salad</i></p>	26.50
<p>Landhausbratwurst mit Chili und Knoblauch (sehr scharf), serviert mit Rösti</p> <p><i>Saucisse de porc au chili à l'ail (très épicé), roesti</i></p> <p><i>Pork sausage with chili and garlic (very spicy), roesti</i></p>	29.00
<p>Maispouardenbrust auf Champignon-Lauchrahmgemüse, Reis</p> <p><i>Suprême de poularde de maïs sur champignons et poireaux à la crème, riz</i></p> <p><i>Corn poulard breast on mushrooms and leek in cream sauce, rice</i></p>	32.00
<p>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</p> <p><i>Émincé de veau à la zurichoise avec roesti</i></p> <p><i>Traditional sliced veal Zurich style with roesti</i></p>	45.00

<p>Geschnetzelte Saanenländer Kalbsleber mit Minze, Apfelessig und Rösti</p> <p><i>Emincé de foies de veau de Saanen à la menthe et au vinaigre de pommes, roesti</i></p> <p><i>Sliced calf's liver from Saanen with mint and apple vinegar, roesti</i></p>	43.00
<p>Frische Forelle im Ganzen gebraten, Spinat und Salzkartoffeln</p> <p><i>Truite fraîche rôtie, épinards et pommes de terre nature</i></p> <p><i>Pan-fried trout, spinach, boiled potatoes.</i></p>	37.00
<p>Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei</p> <p><i>Roesti gratiné au fromage et oeuf au plat</i></p> <p><i>Roesti gratinated with cheese and fried egg</i></p>	23.00
<p>Käsefondue (mit Kartoffeln +3.50)</p> <p><i>Fondue au fromage (avec pommes de terre +3.50)</i></p> <p><i>Cheese fondue (with boiled potatoes +3.50)</i></p>	25.00
<p>Raclette (250g) mit Kartoffeln</p> <p>Supplement je 100g – SFr. 7.00</p> <p><i>Raclette (250g) aux pommes de terres</i></p> <p><i>Supplément par 100g SFr. 7.00</i></p> <p><i>Cheese raclette (250g) with potatoes</i></p> <p><i>Supplement per 100g – SFr. 7.00</i></p>	26.50

Swiss Pinsa

Luftiger Sauerteig aus Reis-, Soja- und Weizenmehl, knusprig gebacken

Levain aéré à base de farine de riz, de soja et de blé, cuit croustillant.

Airy sourdough made from rice, soy and wheat flour, baked crispy

	klein	gross
Oberländer Pinsa	18.00	25.00
Kalbscoppa, Birne, Lenker-Bleu (Blauschimmelkäse), Landhaus Käsemischung, Sauerrahm		
<i>Coppa de veau, poire, Lenker-Bleu (fromage bleu), mélange de fromages maison, crème aigre</i>		
<i>Veal coppa, pear, Lenker-Bleu (blue cheese), Landhaus cheese mix, sour cream</i>		
Farmer Pinsa	18.00	25.00
Pikantes Rindshack, Zwiebeln, Mais, Karotten, Tomatensauce, Landhaus Käsemischung		
<i>Bœuf haché piquant, oignons, maïs, carottes, sauce tomate, mélange de fromages maison</i>		
<i>Spicy minced beef, onions, corn, carrots, tomato sauce, Landhaus cheese mix</i>		
Tessiner Pinsa (vegetarisch)	18.00	25.00
Rucolapesto, Tomaten, Auberginen, Zuccetti, Peperoni, Knoblauch, Oregano, Landhaus Käsemischung		
<i>Pesto de roquette, tomates, aubergines, zucchini, piments, ail, origan, mélange de fromage maison</i>		
<i>Rocket pesto, tomatoes, aubergines, zucchini, chilli peppers, garlic, oregano, Landhaus cheese mix</i>		

Mini Desserts
Petits desserts / Small desserts

Soufflé Glacé Grand Marnier 7.00

Soufflé Glacé Grand Marnier

Soufflé Glacé Grand Marnier

Gebrannte Crème 7.00

Crème brûlée bernoise

Caramel cream

Desserts
Dessert / Desserts

Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm 9.00

mit Meringue 12.00

mit Vanilleglacé 12.00

mit Meringue und Vanilleglacé 15.00

*Vermicelles au kirsch et à la crème / avec meringue / avec glace vanille /
ou avec meringue et glace vanille*

*Vermicelli with Kirsch and cream - also served with with meringue
or vanilla ice-cream or with vanilla ice cream and meringue*

Cheesecake mit Waldbeeren 12.50

Cheesecake aux baies de forêt

Cheesecake with forest berries

Meringue mit Doppelrahm und Vanille Glace 12.50

Meringue à la crème double et glace à la vanille

Meringue with double cream and vanilla ice cream

Kaffeegele nach Landhausart 12.50

Gele au café à la Landhaus

Coffee ice cream Landhaus style

Coupe Danemark	13.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce	
<i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat</i>	
<i>Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce</i>	
Waldbeercoupe	12.50
Hausgemachtes Waldbeer-Joghurteis, Vanilleeis, warme Waldbeeren	
<i>Glace au yaourt aux baies de forêt faite maison, glace à la vanille, baies de forêt chaudes</i>	
<i>Homemade forest berries yoghurt ice cream, vanilla ice cream, warm forest berries</i>	
Sorbet Colonel	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	
<i>Sorbet au citron avec Wodka</i>	
<i>Lemon sorbet with Vodka</i>	
Frappé	9.50
Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer	
<i>Vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/</i>	
<i>Yaourt aux fruits des bois/ fraise</i>	
<i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i>	
<i>Wild berry yoghurt/ strawberry</i>	
Kugel Premium Glace und Sorbets	4.00
Vanille/Caramel/Café/Schokolade/Pistazien Waldbeer-Joghurt/Erdbeer/Zitrone/Safran-Orangen/Himbeer	
<i>Boule du Premium Glace et sorbets</i>	
<i>vanille/ caramel/ café/ chocolat/ pistache/ Yaourt aux fruits des bois/</i>	
<i>fraises/ citron/ orange safranée/ framboise</i>	
<i>Scoop of Premium Glace and sorbets</i>	
<i>Vanilla/ caramel/ café/ chocolate/ pistachio/</i>	
<i>Wild berry yoghurt/ strawberry/ lemon/ saffron-orange/ raspberry</i>	
Rahmzuschlag / Crème chantilly/ Whipped cream	1.50